

"TAKE AWAY AUTUNNO 2018

"iCUCINIERI AERRE Banqueting - Viganò Brianza

Cognome	n. telefono
Nome	n. fax
e-mail	ritira il
	alle ore:

Gli Antipasti

PICCOLE TORTE DI VERDURA PER APERITIVO Se ne consigliano 3 a persona. Confezione da 15 pezzi		€ 12,00	n. confezioni:	
GAMBERI REALI AVVOLTI NEL LARDO IN COUPELLE SPEZIATA ALLA CURCUMA Se ne consigliano come aperitivo 2 a persona. Confezione da 8 pezzi		€ 16,00	n. confezioni:	
CROISSANT SALATO CON PETTO D'ANATRA AFFUMICATO E SENAPE IN GRANI Confezioni da 6 pezzi		€ 14,00	n. confezioni:	
CROISSANT SALATO CON ZUCCA MARINATA AL PEPE VERDE Confezioni da 6 pezzi		€ 10,00	n. confezioni:	
LOLLI POP DI SALMONE, CAPRINO E OLIVE Confezioni da 6 pezzi		€ 10,00	n. confezioni:	
TORTA SALATA DI CARCIOFI e PATATE Una torta equivale a 4 porzioni		€ 10,00	n. confezioni:	
TORTA SALATA DI CASTAGNE E RADICCHIO Una torta equivale a 6/8 porzioni		€ 12,00	n. confezioni:	
TORTA SALATA DI PEPERONE E CAPRINO Una torta equivale a 6/8 porzioni		€ 12,00	n. confezioni:	
NOSTRO PATE' DI FEGATO Confezione da 300 grammi. Si ricavano 6/8 porzioni		€ 24,00	n. confezioni:	
PAN Brioche (per accompagnare il PATE' ed altre pietanze) Da uno si ricavano 15 fette		€ 12,00	n. pezzi:	
FLAN DI PARMIGIANO REGGIANO CON PERE CAMELLATE Confezioni da 2 porzioni		€ 9,00	n. confezioni:	
INSALATA DI POLPO CON PATATE E OLIVE TAGGIASCHE Confezioni da 2 porzioni		€ 18,00	n. confezioni:	
STRUDEL SALATO DI FUNGHI E SPINACI Confezione da 1 strudel equivalente a 8 porzioni		€ 15,00	n. confezioni:	

I Primi Piatti

CRESPILLE CLASSICHE ALLA VALDOSTANA con prosciutto cotto e Fontina Dop. Se ne consigliano 2 a persona		€ 26,00	n. confezioni da 12 pezzi	
CRESPILLE CLASSICHE ALLA VALDOSTANA con prosciutto cotto e Fontina Dop. Se ne consigliano 2 a persona		€ 14,00	n. confezioni da 6 pezzi	
CRESPILLE FARCITE DI INDIVIA, TALEGGIO E NOCI Se ne consigliano 2 a persona		€ 18,00	n. confezioni da 6 pezzi	
RAVIOLI DI BACCALA' E PATATE Una confezione è costituita da 6 porzioni		€ 28,00	n. confezioni:	
RAVIOLI AI FUNGHI CON CREMA AL PARMIGIANO Una confezione è costituita da 6 porzioni		€ 28,00	n. confezioni:	
LASAGNE CON SUPER RAGÙ DI FESA DI MANZO Una confezione è costituita da 2/3 porzioni		€ 11,00	n. confezioni:	
TIMBALLO DI RISO VENERE con SALSA AL CURRY E VERDURE INVERNALI Una confezione è costituita da 2 porzioni		€ 14,00	n. confezioni:	
GNOCCHI DI PATATE E VERZA CON FONDATA AL BITTO Una confezione è costituita da 2 porzioni		€ 14,00	n. confezioni:	






PRENOTAZIONI telefoniche oppure on-line **almeno 2 giorni lavorativi prima**

"TAKE AWAY AUTUNNO 2018





"ICUCINIERI AERRE Banqueting - Viganò Brianza

Cognome	n. telefono
Nome	n. fax

I Secondi di Carne

STRACOTTO DI MANZO ALL'OLIO EXTRAVERGINE Confezioni da 2 porzioni		€ 20,00	n. confezioni:	
MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO CON SALSA ALLA SENAPE IN GRANI Uno equivale ad una porzione. Confezioni da 2 porzioni		€ 26,00	n. confezioni:	
CASSOEULA DELLA TRADIZIONE BRIANZOLA		€ 10,00	n. porzioni:	
COSCETTE DI POLLO AVVOLTE NELLO SPECK E OLIVE GIARRAFFE Confezioni da 2 porzioni		€ 18,00	n. confezioni:	
MORBIDO DI VITELLO AL GIN BOTANICAL Confezioni composta da 6 porzioni		€ 65,00	n. confezioni:	
STINCO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA Ogni porzione è costituita da uno stinco intero		€ 10,00	n. porzioni:	

Le Verdure

TORTINO DI PATATE Confezioni da 2 porzioni		€ 6,00	n. confezioni:	
BROCCOLI GRATINATI ALLA CREMA DI TALEGGIO Confezioni da 2 porzioni		€ 8,00	n. confezioni:	
SFORMATO DI CARDI Confezioni da 2 porzioni		€ 10,00	n. confezioni:	
CROSTONI DI POLENTA DI STORO ALLE VERDURE Una confezione è costituita da 5 crostoni		€ 5,00	n. confezioni:	

PRENOTAZIONI telefoniche oppure on-line almeno 2 giorni lavorativi prima

Vi preghiamo di compilare questo buono d'ordine e di specificare l'ora del ritiro (dalle 11.00 alle 17.00)

Nel caso ordinate tramite fax o e-mail, Vi preghiamo di chiederci conferma dell'arrivo dello stesso. Grazie

AL MOMENTO DEL RITIRO VI VERRANNO CONSEGNATE LE ISTRUZIONI D'USO

Tel. 039/9211410 - Fax 039/9211400 - info@icucinieri.it - www.icucinieri.it